



carta de
postres

Restaurante
El Jardín



nuestros Básicos

- Arroz con leche con crujiente de canela 4,00€
- Tocinillo de cielo 4,00€
- Brownie con crema inglesa 4,50€
- Tarta de queso pasiega horneada 4,50€
- Leche frita con su canela 4,00€

para Compartir

Tabla de quesos de la región $\frac{1}{2}$ 7,00€ 13,00€
5 variedades

Degustación de helados caseros
(avellana, queso, leche merengada) 6,00€

nuestras Especialidades

(se recomienda pedirlo con antelación)

Milhojas de almendras y crema de queso
con frambuesa y helado de arroz con leche 6,00€

Espuma de arroz con leche caramelizada
y helado de limón 6,00€

Nuestra creppe suzette 7,00€

postres Naturales

Macedonia de frutas naturales 4,00€

Zumos naturales
(piña - melón - naranja - pera - manzana) 3,00€

IVA 10% incluido



nuestro postre Estrella

6 texturas de Chocolate

1/2

9,00€

16,00€

Para 2

Para 4

Con este postre buscamos que nuestros comensales tengan una visión más amplia del mundo del chocolate y sus diferentes texturas

Se trata de un capricho transgresor del equipo de cocina, donde se reflejan todas sus inquietudes

Tenemos un bizcocho “m” de pistacho bañado con una sopa de chocolate blanco, una ganache de haba tonka con té verde y lima, un cremoso cobrizo de 2 chocolates, una tierra de cacao y almendras, y un negret de cacao puro

¡ A disfrutar !

IVA 10% incluido



vinos Dulces

Le sugerimos acompañe su postre con alguno de los siguiente vinos dulces

Vino dulce de uva Pedro Ximénez “Lustau”
de Emilio Lustau D.O. Jerez 3,00€

Vino dulce de uva Pedro Ximénez “Candado”
de A.R. Valdespino D.O. Jerez 3,00€

Vino dulce de uva Moscatel “Señorío de Sarria”
D.O. Puente la Reina 3,00€

Tostadillo de Potes “M. Palacios” 2,00€

IVA 10% incluido



★★★★ GRAN HOTEL



*Balneario
Puente Viego*

C/ Manuel Pérez Maza, s/n.
39670 Puente Viego (Cantabria)
Tel: 942 598 061- Fax: 942 598 261
info@balneariodepuenteviego.com

www.balneariodepuenteviego.com

